Enolevure® SL

La Levure du Cognac

Souche 7013

Caractéristiques

Enolevure® SL est la souche de levure recommandée pour l'élaboration des vins destinés à la distillation. Son utilisation régulière dans les Charentes depuis plusieurs années a démontré que l'Enolevure® SL est particulièrement adaptée aux eaux de vie de cognac.

Enolevure® SL est la souche qui a fait ses preuves :

- faible production d'éthanal
- formation d'esters supérieurs importante
- production d'alcools supérieurs réduite
- peu de formation de mousse
- excellent rendement sucre/alcool
- fermentation rapide et complète

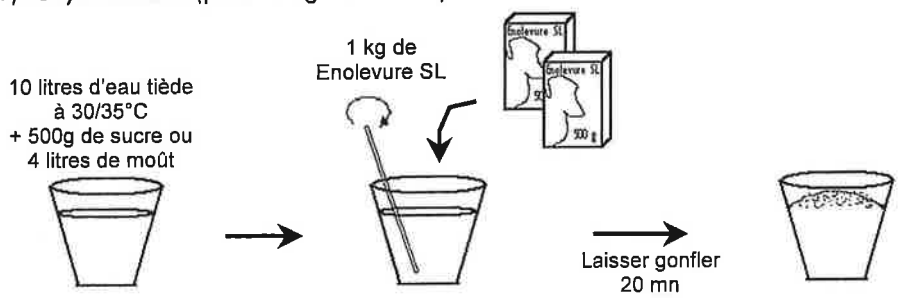
Mode d'emploi

Un départ rapide de la fermentation alcoolique avec Enolevure® SL évitera tous développements microbiens indésirables. En cas de vendange froide, réchauffer le moût au-dessus de 15°C sans dépasser 25°C.

Doses d'emploi : vendange saine : 15 g/hl - vendange altérée : 20 à 30 g/hl

Levurage direct: ensemencer chaque cuve à 15 - 20 g/hl d' Enolevure® SL.

1) réhydratation (pour 1 kg de levure)



2) au bout de 20 mn incorporer le levain actif à la surface du moût et homogénéiser par remontage

Levurage par pied de cuve :

1) levurer 50 hl de moût selon méthode ci-dessus
2) attendre la pleine fermentation (densité au mustimètre entre 1020 et 1030)
3) ensemencer les premières cuves avec 10 à 15 % de levain actif

Contrôle des fermentations

La fermentation alcoolique doit être rapide régulière et complète. Tout retard, ralentissement ou arrêt peut entraîner la formation dans le vin de défauts majeurs pour les eaux de vie : éthanal, alcools supérieurs en excès, acidité volatile, piqûre lactique.

- le suivi des fermentations se fera par relevé quotidien de la densité et de la température.
- La fermentation est achevée lorsque la teneur en sucre est inférieure à 2 g/l. Seul un dosage chimique des sucres, réalisé au laboratoire, permettra de s'assurer que la fermentation est terminée.

LA LITTORALE SAS
Groupe Erbslöh
Z.A.E. La Baume - 34290 Servian
Tél : 04 67 39 29 70 - Fax : 04 67 39 17 60
Internet : littorale-œnologie.com